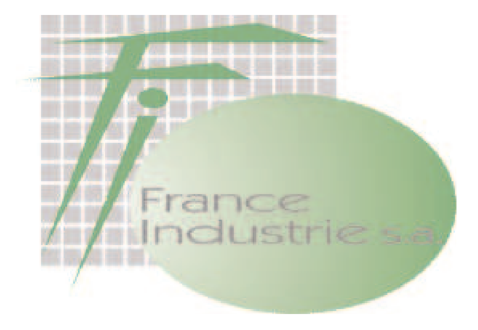


FIBRITE 20

Réf.3303

SUPER DÉGRAISSANT EN POUDRE POUR CUISINES

FICHE TECHNIQUE

- FILTRES
- USTENSILES
- RÉCIPIENTS
- SOLS CARRELÉS
- HOTTES
- GRILL
- LÈCHE FRITES

PROPRIÉTÉS

- Enlève les graisses les plus tenaces.
- Actif sur la plupart des graisses cuites.
- Ne contient pas de soude caustique.
- Haute réserve d'alcalinité pour une efficacité de longue durée.
- Rinçage facile.
- Insensible à l'eau dure.
- Anti-corrosif vis-à-vis des métaux non ferreux.
- Pouvoir anti-redéposition des salissures.
- Peut s'utiliser sur tous métaux.
- Produit moussant.
- Conforme à l'arrêté ministériel du 5 Avril 1991 relatif aux produits de nettoyage des récipients pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

MODE D'EMPLOI

- Diluer 1 kg de FIBRITE 20 dans 15 litres d'eau chaude *(65 grs/l)*.
- Immerger les parties à nettoyer pendant quelques minutes à plusieurs heures suivant le degré de salissure.
- Rincer copieusement à l'eau.
- Refermer le sac après prélèvement.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- **ÉTAT PHYSIQUE** : Poudre
- **COULEUR** : Blanche
- **ODEUR** : Citron
- **RÉACTION** : Alcaline
- **MOUSSAGE** : Mousse
- **SECURITE** : Consulter le fiche de sécurité

21/04/2010

PRODUIT A USAGE PROFESSIONNEL

FRANCE INDUSTRIE SA
Société anonyme au capital de 200.000 Euros
Zone industrielle - 28800 BONNEVAL - France
Tel : 33.(0)237.472.624 - Fax : 33(0)237.962.347- Internet : www.france-industrie.com